



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TERBİYELİ BEYKOZ İNCİK HAŞLAMA

6 adet kuzu incik
2 adet soğan
2 adet havuç
4 adet patates
2 adet kereviz
yarım demet maydanoz sapı
terbiyesi için;
yarım su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sirke

İnciklerin üzerini örtecek kadar soğuk su konur, kapağı kapalı olarak haşlamaya bırakılır, pişmesine yakın, yemeklik doğranmış kuru soğan, kuşbaşı doğranmış havuç, kereviz ve patates, kıyılmış maydanoz sapı katılır, 15 dakika pişirili, terbiye malzemesi çirpilir, etin üzerine dökülür, 10 dakika daha pişirilir ateşten alınır.

[ML® Piliç Beykoz için tıklayın](#)

[ML® Terbiyeli Tavuk Haşlama \(görsel\)](#)